

Soupe à l'oignon



Entrée **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 kg d'oignons
- croûtons de pain
- fromage râpé
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 l de vin blanc - sec
- 1,5 l d'eau
- beurre
- huile
- thym frais
- serpolet
- laurier
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les oignons sous le robinet (pour ne pas pleurer) puis faites-les dorer dans un autocuiseur avec un peu d'huile.
- 2 Versez le vin, l'eau, les herbes aromatiques, le cube de bouillon, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire 20 minutes en autocuiseur ou le double sans autocuiseur.
- 3 Faites dorer les croûtons de pain au beurre ou au four et dégustez bien chaud avec un peu de fromage râpé.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

